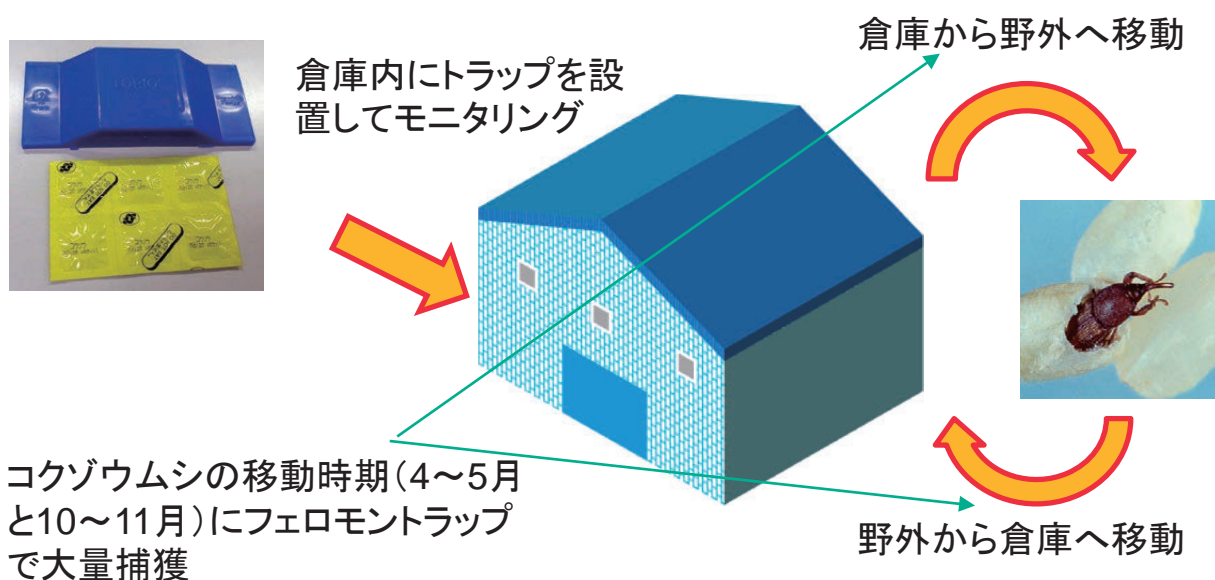


玄米貯蔵施設におけるコクゾウムシの モニタリング及び発生管理

技術の特徴

- ・穀物貯蔵倉庫でコクゾウムシを中心とした貯蔵食品害虫が発生がみられる。
- ・貯蔵食品害虫を効果的に防除し、被害を防ぐためには、その発生をモニタリングする必要がある。
- ・5S(整理・整頓・清掃・清潔・習慣)によってコクゾウムシ発生量を低下させるとともにフェロモントラップによるモニタリングと捕獲により、大量発生を防ぐ方法を提案。

研究の内容



今後の展開

食品害虫サイト上にて「米穀乾燥・調製・貯蔵施設での「5S+One」を導入したコクゾウムシの発生管理の考え方」を公開中で、これの普及を目指す。

http://www.naro.affrc.go.jp/org/nfri/yakudachi/gaichu/boujyo_00.html

参 考

今村太郎ら(2014)穀物乾燥調製・貯蔵施設における玄米ベイトトラップによる貯穀害虫およびその天敵相の調査. 食品総合研究所報告 (78), 1-9

今村太郎ら(2018)玄米ベイトトラップによる沖縄本島の精米施設におけるコメグラサシガメの採集事例. 都市有害生物管理 8(1), 11-14

松阪守ら(2009)玄米貯蔵倉庫における貯穀害虫の季節的変動について. 家屋害虫 31(1), 27-36